

ОСОБЕННОСТИ И ПРЕИМУЩЕСТВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Горячий воздух 30 – 300 °С
Комбинированный режим 30 – 300 °С
Паровой режим 30 – 130 °С
Биологический паровой режим 30 – 98 °С
Ночное приготовление – экономит время и деньги.
Передовая система парообразования – двухступенчатый подогрев воды со встроенным теплообменником для идеальных результатов приготовления на пару.
Поперечные полки – для более безопасного и удобного обращения с гастрономическими контейнерами GN.
Улучшенный контроль внешнего вида продуктов.
Система регенерации/банкетная система – готовьте, охлаждайте и применяйте регенерацию для обслуживания большего числа гостей в наикратчайшее время.
Приготовление при низкой температуре – воспользуйтесь уменьшенной потерей веса и улучшенным вкусом.
Автоматический предварительный подогрев/охлаждение сводит к минимуму падение температуры при загрузке.
Начинайте готовить с нужной температуры.
Готовка в вакууме, сушка, стерилизация, конфи, копчение – отличные способы сделать ваше меню особенным.

УПРАВЛЕНИЕ VISION

7-дюймовый дисплей – превосходный обзор, простое и интуитивное понятное управление.
99 программ по 9 шагов каждая
Функция постоянного времени приготовления – экономит ваше время в загруженные рабочие дни.
Функция постоянного времени приготовления – экономит ваше время в загруженные рабочие дни.
Автоматический запуск – возможность установки времени отсроченного запуска.

ПРОЧЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Активная очистка – экономичная автоматическая очистка. Шеф-повару больше не нужно тратить время на очистку.
Дверца с тройным остеклением – передовая экономия энергии и внешнее стекло, которое не нагревается.
Вентилятор с автоматическим реверсом – превосходная равномерность позволяет обеспечить насыщенный цвет продукта и равномерность поверхности.
Вентилятор с 7 скоростями – точная регулировка распределения воздуха для достижения нужного результата с различными продуктами.
Автоматическая остановка вентилятора – нет ошпаривания при быстром открытии дверцы.
Массивная дверная ручка – удобная и безопасная в обращении, содержащая ионы серебра для снижения накопления бактерий.
Нержавеющая сталь AISI 304 – непревзойденное качество и особое покрытие для продления срока службы.
Гигиеничная варочная камера со скругленными внутренними углами – облегчает техническое обслуживание.
Сточный лоток под дверцей – нет риска поскользнуться на мокром полу.
Два патрубка для подвода воды – экономит ресурс водоочистительных устройств.
WSS (система экономии воды) – специальная система для слива и встроенные теплообменник для сокращения расходов, связанных с потреблением воды.
Съемные держатели для гастрономических контейнеров GN с промежутками в 65 мм

ВОЗМОЖНОСТИ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

USB-подключение – легко передавайте полезные данные на пароконвектомат и с него.
Ethernet/LAN – обеспечивает удаленный доступ для управления данными.
Программное обеспечение VisionCombi – управление программами и пиктограммами с вашего ПК, просмотр данных НАССР.

ЖУРНАЛЫ РАБОТЫ

Журналы НАССР – простой и мгновенный анализ наиболее важных точек приготовления.
Полная запись работы

ОБСЛУЖИВАНИЕ

• **BCS*** (система управления бойлером) – ничто не препятствует вашему приготовлению на пару благодаря встроенной передовой системе прямого парообразования.
• **SDS** (диагностическая система) – для простоты проверки и устранения неполадок в устройстве.

ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОСНАЩЕНИЕ УСТРОЙСТВА

Безопасное открытие дверцы
Безопасное открытие дверцы в два этапа
Однозонный температурный щуп
Створчатый клапан
Стандартный пульверизатор
Выдвижной пульверизатор
Подключение к системе для оптимизации потребления электроэнергии

ORANGE VISION PLUS

+ 7" СЕНСОРНЫЙ ДИСПЛЕЙ С ОЧЕНЬ БЫСТРЫМ ОТКЛИКОМ

+ ПРОСТОЕ И ИНТУИТИВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ VISION

+ АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА ACTIVE CLEANING

+ 99 ПРОГРАММ УЖЕ В БАЗОВОМ ОСНАЩЕНИИ

+ НАССР НЕПОСРЕДСТВЕННО НА ГЛАВНОМ ЭКРАНЕ

+ ИНТЕРФЕЙС USB И ETHERNET

+ ТРОЙНОЕ СТЕКЛО ДЛЯ МИНИМАЛЬНЫХ ТЕПЛОВЫХ ПОТЕРЬ

+ ПОПЕРЕЧНАЯ ЗАГРУЗКА ДЛЯ ПОВЫШЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И ЛУЧШЕЙ ОБЗОРНОСТИ

+ МИНИМУМ ПЛАСТИКОВЫХ ДЕТАЛЕЙ ДЛЯ БОЛЬШОЙ ПРОЧНОСТИ И НАДЕЖНОСТИ

RETIGO GREEN CONCEPT

Новый конвектомат Retigo Vision является наиболее экономичным из имеющихся на рынке. Сочетание уникальных технических решений экономит деньги пользователей и одновременно помогает хранить окружающую среду.



Высокая эффективность, минимальные потери

Специальная изоляции варочной камеры толщиной 50 мм вместе с тройным остеклением дверки конвектомата обеспечивают быстрый подъем температуры и минимальное потребление энергии во время приготовления блюд.



Передовая система генерации пара (Advanced Steam Generation System)

Встроенный теплообменник использует тепло отработанного пара и значительно снижает требования по электроэнергии.

На 12% ниже потребление электроэнергии при нагрузке в горячем воздухе

(в соответствии с DIN 18873 7.2)



Система экономии воды (Water Saving System)

Уникальная конструкция системы водослива, которая требует небольшого количества воды для охлаждения отработанного пара. Это решение значительно снижает общее потребление воды.



Автоматическая промывка Active Cleaning

Низкоэнергетичная промывка с высокой эффективностью и минимальными потребностями по потреблению воды.

На 30% ниже потребление электроэнергии в стабильном состоянии

(в соответствии с DIN 18873-2 6.3)

VISION

НОВЫЙ ORANGE VISION PLUS



retigo®

PERFECTION IN COOKING AND MORE...

RETIGO s.r.o.

Laň 2310, 756 61 Rožnov pod Radhoštěm, Czech republic
Mobile: +34 663 936 282
Tel. +420 571 665 511, Fax: +420 571 665 554,
sales@retigo.com, www.parokonvektomati-retigo.ru



RU-10/20-R00

* только для пароконвектоматов с бойлерами

125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 88, стр. 8

Тел./факс: +74955404600

УНИКАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА



VISION PERFECT COOKING

- Идеальный цвет и хрустящие блюда
- Меньше стресса на кухне
- Вся технологическая подготовка в одном устройстве



MY VISION CONTROLS

- Никаких непредвиденных задержек
- Все необходимое на главном экране



VISION DESIGN

- Минимальный риск получения ожогов
- Гарантия соблюдения гигиенических стандартов
- Высокая надежность



SMART INVESTMENT

- Экономия энергии
- Экономичная промывка
- Непревзойденная окупаемость капиталовложений

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ



ВОЗМОЖНОСТИ СОСТАВЛЕНИЯ КОНВЕКТОМАТОВ

Нижний аппарат	Верхний аппарат		
	623	611	611ig
623	x		
611		x	x
1011		x	x
611ig		x	x
1011ig		x	x

Модель	O 623i+	O 611i+	O 611b+	O 611ig+	O 1011i+	O 1011b+	O 1011ig+	O 2011i+	O 2011b+	O 2011ig+	O 1221i+	O 1221b+	O 1221ig+	O 2021i+	O 2021b+	O 2021ig+
Энергия	Электричество	Электричество	Электричество	Газ**	Электричество	Электричество	Газ**	Электричество	Электричество	Газ**	Электричество	electricidad	Газ**	Электричество	Электричество	Газ**
Парогенератор	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор	Инжектор	Бойлер	Инжектор
Вместимость	6 x GN2/3	7 x GN1/1	7 x GN1/1	7 x GN1/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1	11 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	20 x GN1/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	12 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1	20 x GN2/1
Вместимость (под заказ)	–	5 x 600/400	5 x 600/400	5 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	8 x 600/400	–	–	–	24 x GN1/1	24 x GN1/1	24 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1	40 x GN1/1
Производительность	30 – 50	51 – 150	51 – 150	51 – 150	151 – 250	151 – 250	151 – 250	400 – 600	400 – 600	400 – 600	400 – 600	400 – 600	400 – 600	600 – 900	600 – 900	600 – 900
Промежуток между полками	65 мм	65 мм	65 мм	65 мм	65 мм	65 мм	65 мм	63 мм	63 мм	63 мм	65 мм	65 мм	65 мм	63 мм	63 мм	63 мм
Размеры (Ш x В x Г)	683 x 602 x 586 мм	933 x 786 x 821 мм	933 x 786 x 821 мм	933 x 786 x 821 мм	933 x 1046 x 821 мм	933 x 1046 x 821 мм	933 x 1046 x 821 мм	948 x 1804 x 834 мм	948 x 1804 x 834 мм	948 x 1804 x 834 мм	1111 x 1343 x 961 мм	1111 x 1343 x 961 мм	1111 x 1343 x 961 мм	1156 x 1815 x 963 мм	1156 x 1815 x 963 мм	1156 x 1815 x 963 мм
Вес	62 кг	116 кг	122 кг	127 кг	138 кг	144 кг	149 кг	235 кг	245 кг	257 кг	210 кг	220 кг	229 кг	330 кг	336 кг	378 кг
Теплопроизводительность	4,8 (3,2*) кВт	10,3 кВт	10,3 кВт	13 кВт	18 кВт	18 кВт	22,5 кВт	36 кВт	36 кВт	45 кВт	36 кВт	36 кВт	45 кВт	58 кВт	58 кВт	78 кВт
Общая потребляемая мощность	5 (3,4*) кВт	10,9 кВт	10,9 кВт	0,74 кВт	18,6 кВт	18,6 кВт	0,74 кВт	37 кВт	37 кВт	1,28 кВт	36,9 кВт	36,9 кВт	1,28 кВт	58,9 кВт	58,9 кВт	1,66 кВт
Потребляемая мощность парогенератора	–	–	9 кВт	–	–	18 кВт	–	–	33 кВт	–	–	33 кВт	–	–	48 кВт	–
Защита предохранителями	16 А	16 А	16 А	10 А	32 А	32 А	10 А	63 А	63 А	10 А	63 А	63 А	10 А	100 А	100 А	10 А
Питание	3N~/380-415V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60Гц	1N~(2~)/220-240V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60 Гц	1N~(2~)/220-240V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60Гц	1N~(2~)/220-240V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60Гц	1N~(2~)/220-240V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60Гц	3N~/380-415V/ 50–60Гц	1N~(2~)/220-240V/ 50–60Гц
Подвод/слив воды	G 3/4" / 40 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм	G 3/4" / 50 мм
Газовое соединение	–	–	–	G 3/4"	G 3/4"	–	G 3/4	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"	–	–	G 3/4"
Шум	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА	max. 70 дБА
Температура	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C	30 – 300 °C

Заверенный:



O+ Orange Vision Plus

i Инжектор
b Бойлер
g Газ

* Напряжение 1N~/230V/50–60 Гц
** Стандартная конфигурация: газ G20 (природный газ), исполнение A3 (отвод отработанного пара в рабочую зону, например под вытяжной зонт). Возможность конфигурации G30 (пропан-бутан). Отвод отработанного пара возможен и для B13 (подключение к дымоходу) или B23 (подключение к дымоходу без охлаждения отработанного пара).

